



Postrientler Haferbrei

Zutaten für 2 Personen

80 g	Haferflocken
0,5 l	Milch
1 EL	Honig
1 Prise	Vanillezucker
1 Msp.	Zimt
2 Scheiben	Ingwer
1	Birne

Zubereitung

Haferflocken ohne Fett in einem Topf vorsichtig rösten und dann mit Milch aufgießen. Honig, Vanillezucker, Zimt und Ingwer dazugeben und 10 min leicht köcheln. Die Ingwerscheiben weggeben und den fertigen Haferbrei in einer Schüssel anrichten, mit der geschnittenen Birne, Zimt und Nüssen garnieren.

Gutes Gelingen wünscht

Küchenchef Wolfgang Draxler